

Adresses gourmandes : abbaye d'Oelenberg en Alsace, des pâtes artisanales et... monastiques !

écrit par Côme Besse | 29 octobre 2020



L'abbaye d'Oelenberg, entourée de champs de blé ©Abbaye d'Oelenberg

Située à proximité de Mulhouse, l'abbaye Notre-Dame d'Oelenberg est l'unique monastère d'hommes en Alsace. Les moines sont connus pour leur farine de blé et leurs pâtes artisanales : dingue comme produits, non ?! Fondée en 1046, cette abbaye a par ailleurs une histoire riche en rebondissements ! [Divine Box](#) vous emmène à travers l'histoire découvrir l'abbaye d'Oelenberg... C'est parti !

Une longue période de rebondissements

Nous sommes en 1046, il y a presque mille ans ! Heilwige de Dabo, comtesse d'Eguisheim et mère de Léon IX, le Pape de l'époque, fit construire un prieuré pour les chanoines de saint Augustin. Situé sur une colline ("Berg" en patois local), et le long d'un cours d'eau ("Oelen"), le prieuré prend le nom de... "Oelenberg" ! Très vite, la communauté prospère, non seulement en richesses, mais aussi en vocations !

Mais cette vie paisible et florissante est interrompue par l'arrivée des guerres... En effet, le XIVe siècle est terrible pour l'abbaye d'Oelenberg. Les guerres ruinent et affaiblissent l'abbaye, qui est alors placée sous la tutelle d'un seigneur autrichien, puis rattachée aux Jésuites de Fribourg en 1626, et enfin à l'Université de Fribourg en 1774.

La Révolution est le coup de grâce pour l'abbaye : la communauté est dissoute ! Et en 1794, l'abbaye et la bibliothèque sont vendues comme biens nationaux aux enchères. La bibliothèque, elle, est dispersée, mais le couvent est racheté par un industriel mulhousien. Les moines se réfugient alors en Suisse, tandis que l'abbaye passe de mains en mains, jusqu'à devenir un pensionnat pour jeunes filles en 1821 !

La renaissance grâce aux moines trappistes !

Heureusement, en 1825, l'abbaye d'Oelenberg reprend vie, grâce au retour d'un groupe de moines trappistes, revenus d'exil. Au XIXe siècle, les moines, devenus trop nombreux, sont obligés d'envoyer un petit groupe créer une fondation en Allemagne ! Au début du XXe siècle, l'abbaye d'Oelenberg compte 200 moines trappistes (80 prêtres et 120 frères), et devient un véritable centre religieux, intellectuel et économique, de grande renommée !



L'abbaye d'Oelenberg a été rénovée après les bombardements des Guerres, par des volontaires, moines et laïques ©Abbaye d'Oelenberg

Une abbaye bien entourée... et soudée !

Mais rebelote, les deux Guerres mondiales détruisent l'abbaye : les bâtiments sont bombardés, et les moines doivent se disperser pour un temps.

La reconstruction est difficile et lente, mais au milieu du XXe siècle, l'abbaye d'Oelenberg finit par s'en sortir, grâce à une vraie mobilisation. Entre le diocèse de Strasbourg, ses fidèles, et des trappistes néerlandais de l'[abbaye de Zundert](#), voilà du monde pour aider la communauté !

L'abbaye d'Oelenberg reprend vie, à tel point point qu'elle relève l'[abbaye d'Engelszell](#) en 1925 ! Chapeau !

Malgré cette renaissance de l'abbaye, la communauté n'est plus très en forme à la fin du XXe siècle. Les moines ne sont plus que 15, les bâtiments sont grands et nécessitent beaucoup d'entretien, et des travaux coûteux. La question se

pose alors de quitter l'abbaye d'Oelenberg, dans le but de se regrouper avec une autre communauté de trappistes... Mais finalement, les moines décident de rester : ils sont trop attachés à leur communauté !



L'abbaye aujourd'hui

Aujourd'hui, l'abbaye Notre-Dame d'Oelenberg compte neuf moines trappistes, qui vivent selon la règle de saint Benoît, "ora et labora", qui signifie en latin : "prie et travaille !". Ils prient ensemble sept fois par jour, entre les offices et la messe. Le premier office de la journée est à 4h30 ! La gestion de leurs terres (150 hectares !) a été déléguée à des laïcs, mais les moines gardent encore un oeil attentif dessus et s'occupent de tout le reste : magasin, hôtellerie...

Côté travail manuel, la spécificité de l'abbaye d'Oelenberg est... son blé ! Pas de langue familière ici, on parle bien de

céréales. Les nombreux hectares qui entourent l'abbaye d'Oelenberg permettent en effet aux trappistes de produire ensuite, dans leur moulin, une farine d'exception. Avec leur délicieuse farine de blé, ils fabriquent plusieurs types de pâtes : larges, fines, et torsadées ! En plus avec leur farine, ils concoctent des tartes, des sablés, des macarons, et tout plein de biscuits !



Logo ©Abbaye d'Oelenberg

Et maintenant ?

Rendez-vous sur place ! Voici l'adresse : abbaye d'Oelenberg, rue d'Oelenberg, 68950 Reiningue ! [Contact ici](#). Vous pourrez notamment :

- déguster leurs produits ou les acheter à la boutique à l'entrée
- séjourner là-bas quelques jours dans [l'hôtellerie](#) des moines pour une halte de repos

Sinon, vous pouvez cliquer [ici](#) pour acheter en ligne les [produits de l'abbaye d'Oelenberg](#), ou là pour [en savoir plus sur l'abbaye d'Oelenberg](#)